



CRUMBLE AUX POMMES ET AUX NOIX

Portions
8-10

Préparation
5-10 minutes

Cuisson
30-40 minutes

Préparation

Pré-chauffer le four à 180°C.

Dans une casserole, chauffer les pommes avec le sucre, faire cuire pendant 5-6 minutes en remuant à intervalles réguliers. Ajouter les raisins secs et remuer. Déposer les pommes dans un plat allant au four

Ajouter la farine et le sucre dans le bol du robot, couper en dés et ajouter le beurre, mélanger jusqu'à l'obtention d'une mie

Saupoudrer le mélange sur les pommes

Mélanger grossièrement les noix et saupoudrer sur le crumble

Cuire au four pendant 30-40 minutes

Ingrédients

170g de farine

100g de sucre cassonade

110g de beurre

6 pommes Bramley moyennes, pelées, évidées et hachées

2 cuillères à soupe de sucre roux

100g de raisins

150g de noix mélangées - cacahuètes, amandes, noix, noisettes